

1 - Petits fours de Noel

Appellations	Composition	Méthode de fabrication	Photos
<p><i>Leckerli</i></p> <p>pièces (losanges) de 3 cm de côté</p>	<p>250 g sucre semoule 100 g œufs 100 g miel de sapin 2.5 cl de kirsch 350 g farine 10 g levure chimique 20 g poudre pain d'épices 250 g amandes effilées 100 g écorce orange confite</p> <p><u>Glaçage</u> Kirch et sucre glace</p>	<p>Monter le sucre et les œufs ensemble (consistance crémeuse). Tiédir le miel et le kirsch. Verser sur les œufs. Ajouter la farine, la levure, les épices, les amandes et l'écorce confite. Mélanger délicatement. Etaler au carré sur papier cuisson, (épaisseur 1 cm maximum). Cuire 15 minutes environ à 180°. Passer le glaçage au pinceau sur le leckerli encore chaud Détailler en losanges réguliers (3 cm de côté).</p> <p><u>Variantes :</u> Remplacer l'écorce par des dattes, des figues, du melon confit, des bigarreaux.</p>	
<p><i>Butter bredele</i></p>	<p>200 g sucre semoule 200 g beurre 280 g farine 280 g de poudre d'amande 1 pincée de sel 90 g d'œufs</p>	<p>Travailler le beurre pommade et le sucre. Incorporer la farine, la poudre d'amande et le sel. Terminer avec les œufs battus. Fraisier et réserver au frais. Etaler à 4 mm maxi et découper avec des emporte pièce différents.</p> <p><u>Variantes :</u> Changer la poudre d'amande par de la poudre de noisette. Ajouter de la cannelle. Dorer à l'œuf ou glacer à la sortie du four</p>	 
<p><i>Etoile à la cannelle</i></p>	<p>60 g de blancs d'œufs 125 g de sucre glace 125 de sucre cassonade 280 g de poudre de noisette 280 g de poudre d'amande 15 g de cannelle 20 g de jus de citron.</p> <p>Glaçage : Glace royale</p>	<p>Monter les blancs en neige, Serrer avec les sucres (glace et cassonade). Mélanger les poudres et la cannelle. Ajouter le jus de citron. Etaler entre 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 1 cm. Laisser crouter. Détailler à l'emporte pièce en forme d'étoile passé dans la farine. Poser sur plaque. Cuire rapidement à 170° quelque minutes pour former une croûte et garder le centre moelleux. Passer une fine couche de glace royale (blanc d'œuf + sucre glace)</p>	

